Forno a microonde

Manuale dell'utente

NQ50J5530**

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 1 2/27/2015 4:30:57 PM

Indice

Uso del manuale dell'utente **3**

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente. 3

Istruzioni di sicurezza **4**

Istruzioni importanti per la sicurezza 4
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 12

Installazione **13**

Contenuto dell'imballaggio 13
Istruzioni per l'installazione 16

Manutenzione **21**

Pulizia 21
Sostituzione (riparazione) 22
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo 22

Prima di iniziare **23**

Orologio 23
Timer 24
Segnale acustico On/Off 25
Risparmio energetico 25
Guide laterali 26
Informazioni sull'energia a microonde 26
Stoviglie e tegami per la cottura a microonde 27

Funzionamento **29**

Pannello di controllo 29
Modalità Manuale 31
Modalità Auto 39
Funzioni speciali 41

Cucinare non è mai stato così facile **44**

Cottura automatica 44
Cottura manuale 49
Facile e veloce 61

Risoluzione dei problemi **62**

Checkpoint 62
Codici informativi 69

Specifiche tecniche **70**

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 2 2/27/2015 4:30:57 PM

Uso del manuale dell'utente

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Tegami e accessori idonei
- Consigli utili per la cottura
- Consigli per la cottura

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.

⚠ AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.

⚠ ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni materiali**.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 3 2/27/2015 4:30:58 PM

Istruzioni di sicurezza

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

RISPETTARE SEMPRE QUESTE PRECAUZIONI DI SICUREZZA.

PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO, SEGUIRE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI.

Solo funzione a microonde

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

Questo apparecchio è inteso unicamente per un uso domestico e non per applicazioni quali:

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- aziende agricole
- uso da parte del cliente in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 4 2/27/2015 4:30:58 PM

AVVERTENZA: Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Se si cuociono cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

Se si nota del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e tenere chiuso lo sportello per evitare di far propagare eventuali fiamme.

AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;

AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 5 2/27/2015 4:30:58 PM

Istruzioni di sicurezza

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;

L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.

Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

Il forno a microonde è progettato per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 6 2/27/2015 4:30:58 PM

Solo funzione forno - Opzionale

AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Non utilizzare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Accertarsi che il prodotto sia spento prima di sostituire la lampadina così da evitare il rischio di scariche elettriche.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolti da bambini senza la supervisione di un adulto.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 7 2/27/2015 4:30:58 PM

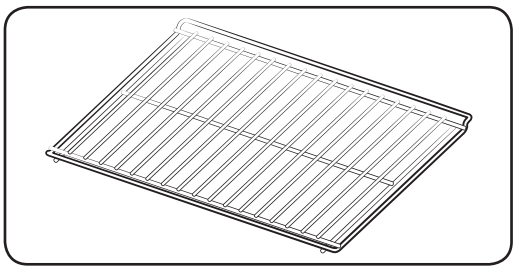
Istruzioni di sicurezza

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante il funzionamento del prodotto.

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.



Inserire la griglia con la parte rialzata verso il fondo del forno per sostenere i tegami più pesanti

Non usare la griglia in modalità microonde.

Misure di sicurezza

⚠ AVVERTENZA

Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.

Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.

La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.

Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 8 2/27/2015 4:30:58 PM

Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.

In caso di una perdita di gas (per es. propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.

Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.

Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.

Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.

Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.

Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.

Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.

Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.

Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.

Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.

Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.

In caso di ustioni, seguire queste misure di PRIMO SOCCORSO:
- Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- Coprire con un panno pulito e asciutto.
- Non applicare creme, oli o lozioni.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 9 2/27/2015 4:30:58 PM

Istruzioni di sicurezza

Non collocare sotto l'acqua la teglia o la griglia subito dopo averle estratte dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.

Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, potrebbe verificarsi una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc.

Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.

Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.

Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.

Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.

Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.

Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)

Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 10 2/27/2015 4:30:58 PM

Precauzioni per evitare l'eventuale esposizione a una quantità eccessiva di energia a microonde (Solo funzione microonde)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

A. Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

B. NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

C. Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
   1) sportello (piegato)
   2) ganci di chiusura dello sportello (rotti o allentati)
   3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

D. Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

A. Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

B. Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 11 2/27/2015 4:30:58 PM

Istruzioni di sicurezza

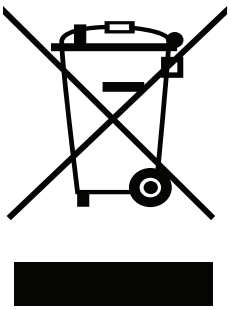
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con cereali o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

Definizione del gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.

Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

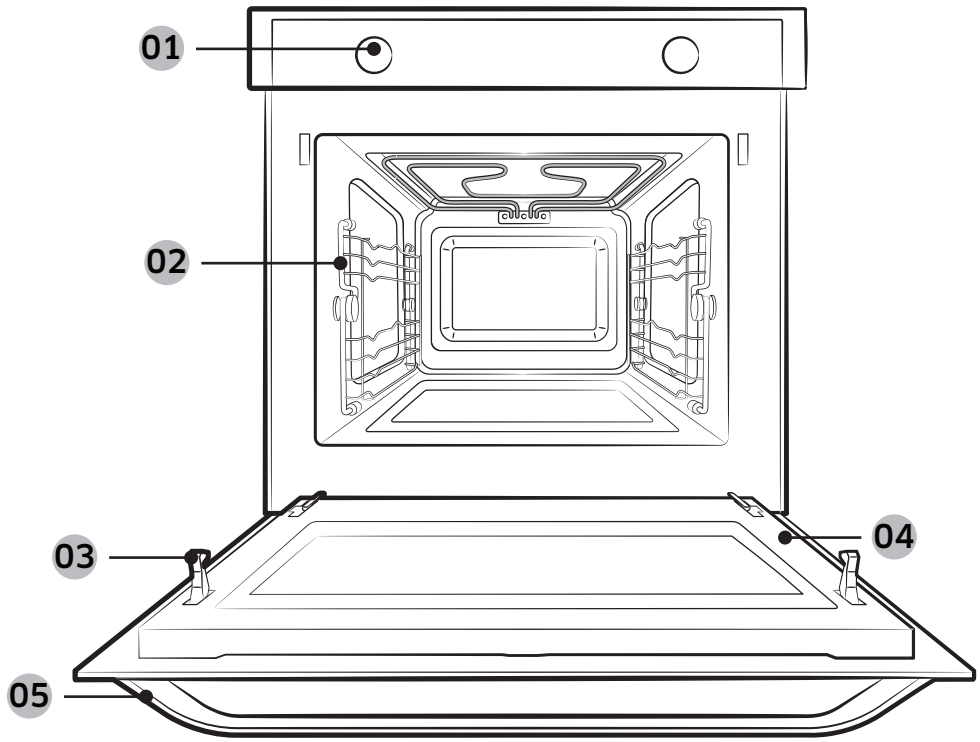
NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 12 2/27/2015 4:30:58 PM

Installazione

Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o i suoi accessori, contattare il Centro assistenza clienti Samsung di zona o il rivenditore.

Il forno in breve



01 Pannello di controllo

02 Guide laterali

03 Chiusura di sicurezza dello sportello

04 Sportello

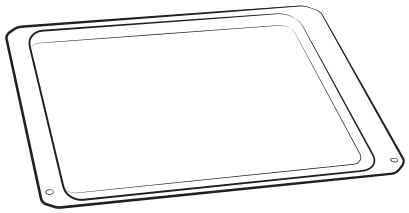
05 Maniglia dello sportello

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 13 2/27/2015 4:30:59 PM

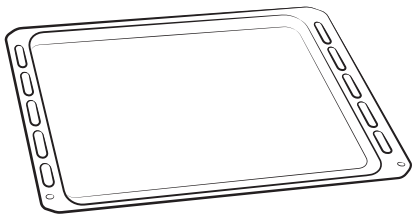
Installazione

Accessori

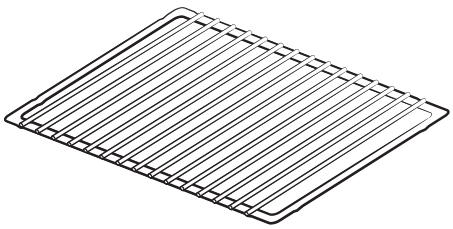
Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



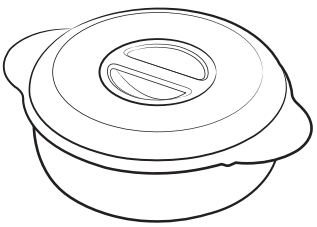
Teglia in ceramica
(Utile per la modalità microonde.)



Teglie di cottura
(Non utilizzare per la modalità microonde.)



Inserto grill
(Utile per il menu rapido e la modalità grill.)



Vaporiera
(Recipiente in plastica per la cottura a vapore.)

NOTA

Vedere il **Cucinare non è mai stato così facile** a pagina **44** per determinare l'accessorio più idoneo per i propri piatti.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 14 2/27/2015 4:31:00 PM

Vaporiera

La vaporiera è costituita da un recipiente, una teglia a inserto e un coperchio, specifico per la cottura a vapore. Usare la vaporiera per cuocere a vapore cibi quali riso, pasta e verdure per conservare i loro valori nutrizionali.

- La vaporiera resiste a temperature comprese tra -20 °C e 140 °C.
- Durante lo scongelamento, collocare il cibo surgelato nella vaporiera senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo del recipiente senza danneggiare il cibo.
- Vedere la sezione **Guida alla cottura a vapore** a pagina **59**.

⚠ ATTENZIONE

- La vaporiera è specifica per questo modello. Non utilizzare la vaporiera con altri modelli o prodotti. In caso contrario vi è il rischio di incendio o danni materiali.
- Non usare con altre modalità di cottura tranne in modalità Microonde.
- Non utilizzare la vaporiera per cuocere a vapore cibi a elevato contenuto di zuccheri o grassi.
- Al termine della cottura, estrarre la vaporiera usando guanti da forno per evitare di scottarsi.
- Fare attenzione quando si solleva il coperchio poiché il vapore che ne fuoriesce può essere bollente.
- Prima della cottura, verificare che vaporiera e coperchio siano correttamente assemblati.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 15 2/27/2015 4:31:00 PM

Installazione

Istruzioni per l'installazione

Informazioni tecniche generali

Alimentazione elettrica	230 V ~ 50 Hz	
Dimensioni (L × A × P)	Dimensioni apparecchio	595 x 454,2 x 570 mm
	Dimensioni da incasso	555 x 445 x 548,8 mm

Questa apparecchiatura è conforme alle normative UE.

Smaltimento dell'imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio è riciclabile.
L'imballaggio può essere costituito dai seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo senza clorofluorocarburi/CFC (espanso rigido di polistirolo/PS).

Lo smaltimento di questi materiali deve essere effettuato in modo responsabile e conformemente alle normative vigenti.
Le autorità competenti sono in grado di fornire informazioni sullo smaltimento consapevole delle apparecchiature domestiche.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 16 2/27/2015 4:31:00 PM

Sicurezza

- L'apparecchiatura deve essere collegata da un tecnico qualificato.
- Il forno NON è progettato per l'uso in un ambiente commerciale.
- Il suo impiego deve quindi essere limitato alla preparazione di cibi per uso domestico.
- L'apparecchiatura si surriscalda durante e dopo l'utilizzo:
- Prestare attenzione in presenza di bambini piccoli.

Collegamento elettrico

La rete di alimentazione cui l'apparecchiatura è collegata deve essere conforme alle normative locali e nazionali.
Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

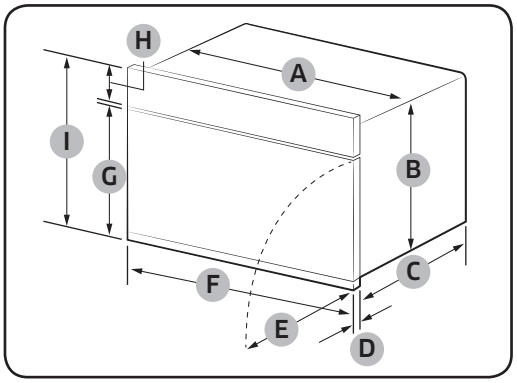
NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 17 2/27/2015 4:31:00 PM

Installazione

Installazione da incasso

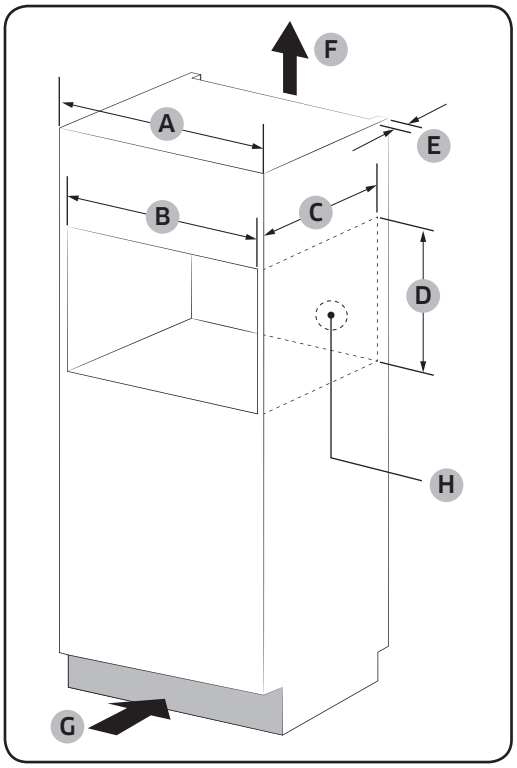
I mobiletti per cucina a contatto con il forno devono poter resistere ad una temperatura fino a 100 °C. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per danni ai mobili derivati dal calore.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

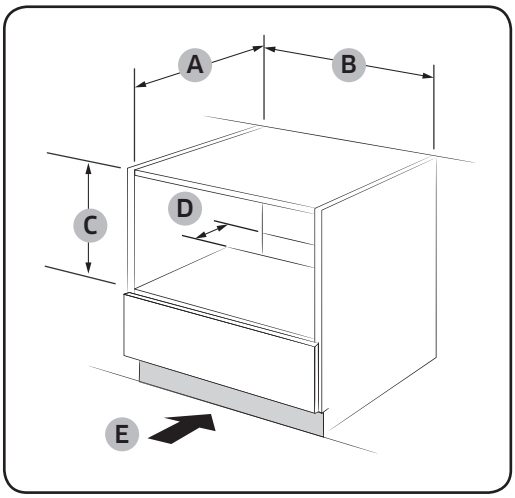
A	555	**F**	595
B	445	**G**	358
C	549	**H**	85
D	21	**I**	454,2
E	341		



Struttura a incasso (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm^2
G	200 cm^2
H	Spazio per la presa elettrica (foro Ø 30)

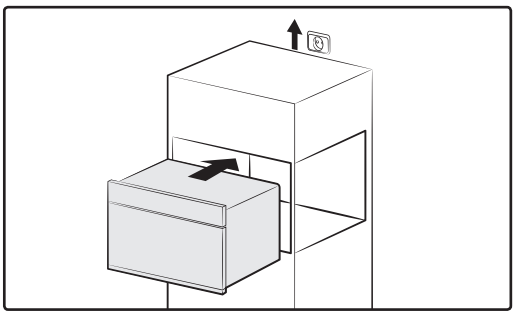
NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 18 2/27/2015 4:31:00 PM



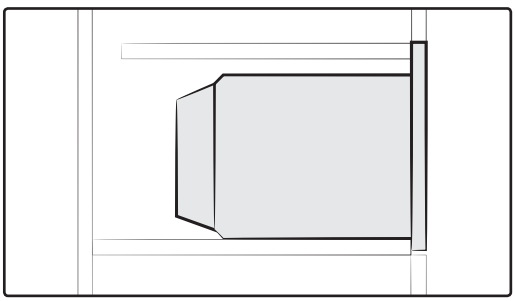
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

A	Min. 550
B	Min 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max 450
D	50
E	200 cm^2

Montaggio del forno



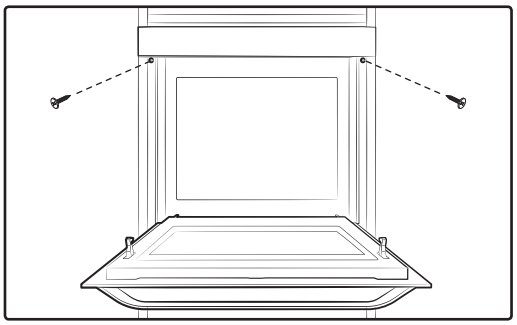
1. Fare scorrere parzialmente il forno nel vano. Portare il cavo di collegamento alla fonte di alimentazione.



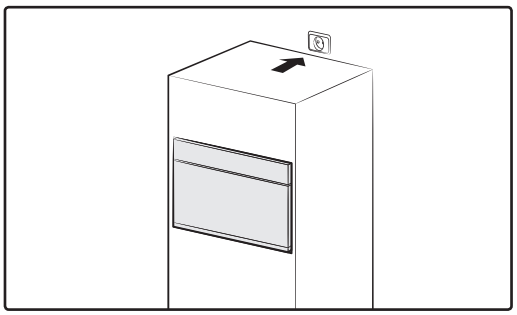
2. Fare scorrere completamente il forno nel vano.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 19 2/27/2015 4:31:00 PM

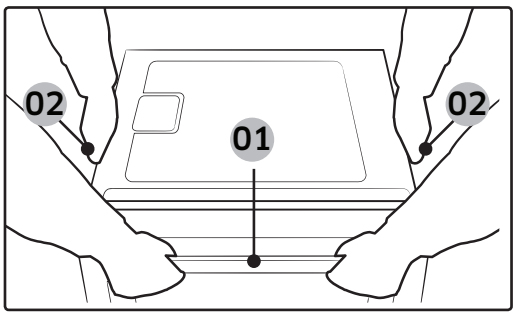
Installazione



3. Fissare il forno con le due viti (4 x 25 mm) fornite.



4. Stabilire il collegamento elettrico. Verificare che l'apparecchiatura funzioni correttamente.



Durante il disimballaggio del prodotto, sostenere l'apparecchio dalle 2 maniglie laterali e dalla maniglia dello sportello.

01 Maniglia sportello
02 Maniglia laterale

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 20 2/27/2015 4:31:01 PM

Manutenzione

Pulizia

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come della piastra e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).
Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

Per eliminare i residui più ostinati che rilasciano un odore sgradevole all'interno del forno

1. A forno vuoto, collocare una tazza di succo di limone diluito al centro della piastra girevole.
2. Riscaldare alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nei fori di ventilazione del forno.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Dopo ogni utilizzo del forno, attendere che si raffreddi quindi pulire il vano cottura con un detersivo delicato.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 21 2/27/2015 4:31:01 PM

Manutenzione

Sostituzione (riparazione)

⚠ AVVERTENZA

Questo forno non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi con il telaio esterno del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

- Se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo di tempo, scollegare l'alimentazione elettrica e spostare il forno in un luogo asciutto e privo di polvere. L'eventuale presenza di polvere e/o di umidità all'interno del forno può influenzare il funzionamento del forno.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 22 2/27/2015 4:31:01 PM

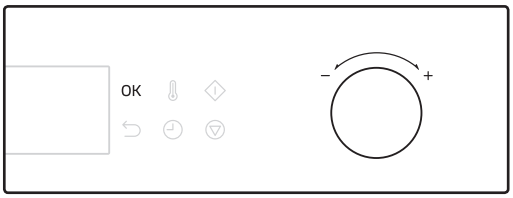
Prima di iniziare

Vi sono un paio di elementi che è bene conoscere prima di passare direttamente a una ricetta. Prima o durante qualsiasi modalità di cottura, è possibile impostare/cambiare l'orologio o il timer secondo le proprie esigenze.

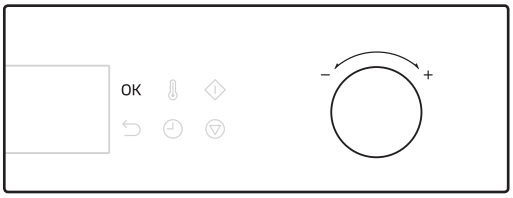
Orologio

È importante impostare correttamente l'orologio in modo da garantire lo svolgimento corretto delle funzioni automatiche.

1. Accendere il forno ed attendere alcuni secondi per accedere allo stato Standby. L'elemento ore lampeggia.



2. Ruotare il selettore dei valori per impostare l'ora, quindi premere **OK**. L'elemento minuti lampeggia.



3. Ruotare il selettore dei valori per impostare i minuti, quindi premere **OK**.

NOTA

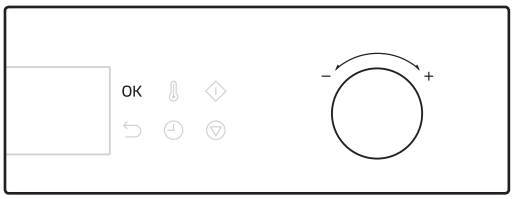
- Per modificare l'orario corrente in un secondo momento, tenere premuto il tasto per 3 secondi e seguire i passaggi sopra descritti.
- L'orario non può essere modificato durante il funzionamento del forno.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 23 2/27/2015 4:31:02 PM

Prima di iniziare

Timer

Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.



1. Premere ⧖.

2. Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di cottura, quindi premere **OK**.

NOTA

- Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno emette un segnale acustico mentre sul display lampeggia "00:00".
- In qualsiasi momento è possibile modificare le impostazioni del timer.
- Quando viene attivata la modalità Dual cook, è possibile impostare un timer diverso per i comparti superiore e inferiore.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 24 2/27/2015 4:31:02 PM

Segnale acustico On/Off

Gli avvisi acustici quali i suoni, i beep o l'allarme possono essere attivati o disattivati. Questa impostazione è disponibile solo in stato Standby (quando viene visualizzata l'ora corrente).

Per escludere l'audio, tenere premuto per 3 secondi. Sul display comparirà "**OFF**".

Per ripristinare i segnali audio, premere nuovamente per 3 secondi. Sul display comparirà "**On**".

Risparmio energetico

La modalità Risparmio energetico consente di ridurre il consumo di energia quando il forno è inattivo.

Per ridurre il consumo energetico, tenere premuto per 3 secondi. Il display e tutti i tasti si spengono. Questa impostazione è disponibile solo in stato Standby (quando viene visualizzata l'ora corrente).
Per annullare la modalità Risparmio energetico, aprire lo sportello o premere un tasto qualsiasi.

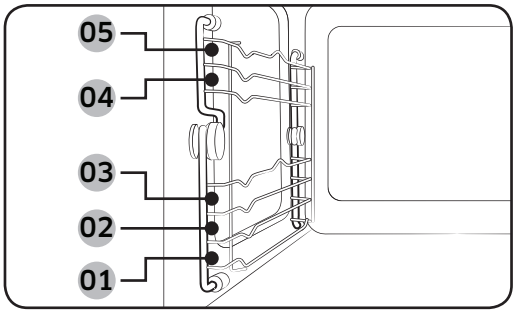
NOTA

- Impostando il forno dopo 10 minuti di inattività dell'utente, il forno annulla qualsiasi operazione in corso ed entra in stato Standby.
- Se durante la cottura il forno viene messo in pausa per oltre 25 minuti, l'apparecchio entra in stato Standby.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 25 2/27/2015 4:31:03 PM

Prima di iniziare

Guide laterali

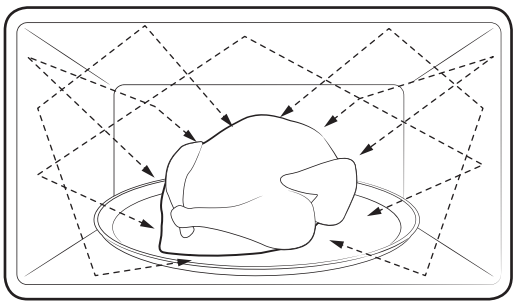


- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.

01 Livello 1	Funzione microonde
02 Livello 2	Funzione forno
03 Livello 3	
04 Livello 4	
05 Livello 5	

Informazioni sull'energia a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Il forno usa un magnetron preimpostato per generare le microonde usate per cuocere o riscaldare i cibi senza deformare o scolorire gli alimenti.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono rilasciate uniformemente attraverso il sistema di distribuzione. Questo consente di cuocere i cibi in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite in profondità negli alimenti fino a 2,5 cm sotto lo strato superficiale. A questo punto, la cottura continua attraverso la dissipazione del calore generato dalle microonde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura dipende dalle seguenti condizioni degli alimenti.
   - Quantità e densità
   - Contenuto di umidità
   - Temperatura iniziale (in particolare in caso di alimenti surgelati)

NOTA

Gli alimenti cucinati mantengono all'interno il calore anche al termine della cottura. Questa caratteristica richiede pertanto il rispetto dei tempi di riposo specificati in questo manuale, che garantiscono la cottura uniforme anche al centro degli alimenti.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 26 2/27/2015 4:31:03 PM

Stoviglie e tegami per la cottura a microonde

I materiali delle stoviglie e dei tegami usati nel microonde devono consentire alle microonde di attraversarli e penetrare nei cibi. Metalli quali acciaio inossidabile, alluminio e rame riflettono le microonde. Non utilizzare quindi alcun oggetto contente tali metalli. L'uso di tegami marcati microwave-safe è sempre sicuro. Per ulteriori informazioni sul tipo di stoviglie e tegami da utilizzare, fare riferimento alla seguente guida e posizionare un bicchiere d'acqua o del cibo sulla piastra girevole.

Requisiti:

- Fondo piatto e lati dritti
- Coperchio a tenuta
- Padella ben bilanciata, con manici più leggeri della padella

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Fogli di alluminio		△	Utilizzare per porzioni piccole al fine di proteggere gli alimenti da una cottura eccessiva. Possono verificarsi archi elettrici se il foglio di alluminio è troppo vicino alle pareti del forno oppure è stata usata una quantità eccessiva di alluminio.
Piatto doratore		○	Non usare per preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese o terracotta		○	Porcellana, ceramica, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono generalmente materiali sicuri per l'uso in microonde, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere		○	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food	Tazze o contenitori in polistirolo	○	Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del materiale.
	Sacchetti di carta o carta di giornale	×	Possono prendere fuoco.
	Carta riciclata o finiture metalliche	×	Possono generare archi elettrici

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 27 2/27/2015 4:31:03 PM

Prima di iniziare

Materiali		Adatti per microonde	Descrizione
Materiali in vetro	Pirofile da tavola	○	Sicure per l'uso in microonde a meno che non siano decorate con finiture in metallo.
	Materiali in vetro fine	○	Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato rapidamente.
	Barattoli in vetro	○	Adatti solo per riscaldare. Rimuovere il coperchio prima di avviare la cottura.
Metallo	Piatti	×	Possono generare archi elettrici o incendio.
	Sacchetti freezer con lacci	×	
Carta	Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	○	Utilizzare per cotture brevi. Questi materiali assorbono una quantità eccessiva di umidità.
	Carta riciclata	×	Genera archi elettrici.
Plastica	Recipienti	○	Utilizzare solo contenitori in termoplastica. Alle alte temperature, alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi.
	Pellicola per forno a microonde	○	Utilizzare per mantenere l'umidità dopo la cottura.
	Sacchetti da freezer	△	Utilizzare solo sacchetti adatti alla bollitura o all'uso in forno.
Carta oleata o resistente ai grassi		○	Utilizzare per mantenere l'umidità ed evitare schizzi e gocciolamento.

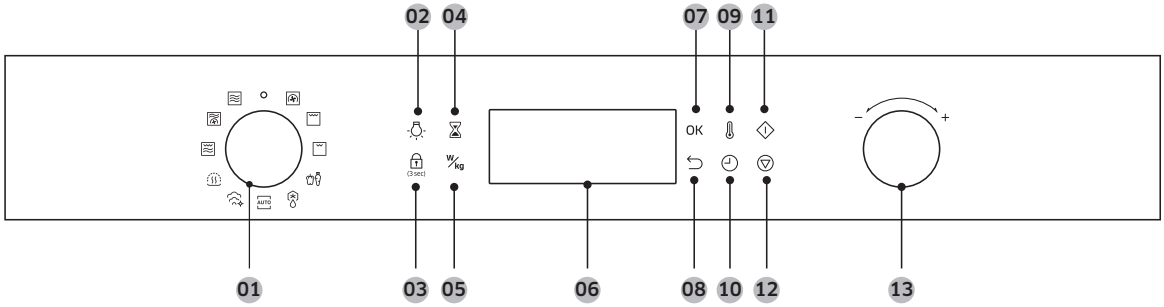
○ : Idoneo per microonde △ : Usare con attenzione × : Non idoneo per microonde

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 28 2/27/2015 4:31:03 PM

Funzionamento

Pannello di controllo

Il pannello frontale può fornito in un'ampia gamma di materiali e colori. Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.



01 Selettore della modalità	Ruotare il selettore della modalità per scegliere la funzione o la modalità di cottura desiderata.
02 Luce del forno	Premere per accendere e spegnere la luce interna.
03 Sicurezza Bambini	Tenere premuto questo tasto per 3 secondi per attivare o disattivare la funzione. La modalità Sicurezza Bambini è disponibile solo in stato Standby.
04 Timer	Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.
05 Livello di potenza/Peso	Usare per cambiare il livello di potenza o il peso.
06 Display	Mostra le informazioni necessarie per eseguire le impostazioni o la funzione selezionata.
07 OK	Premere per confermare le impostazioni.
08 Indietro	Premere per tornare alle impostazioni predefinite.
09 Temperatura	Per impostare la temperatura.
10 Tempo di cottura	Premere per modificare il tempo di cottura.
11 Avvia	Premere per iniziare la cottura.
12 Arresta	Premere per interrompere il funzionamento. Questo tasto viene usato per annullare la modalità corrente.
13 Selettore dei valori	Ruotare per regolare i valori di impostazione della selezione effettuata. Ruotare verso + per incrementare il valore, verso - per diminuirlo.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 29 2/27/2015 4:31:04 PM

Funzionamento

Panoramica funzioni

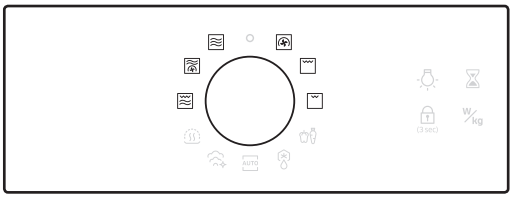
Funzione			Intervallo temperatura	Temperatura predefinita
Modalità Manuale		Cottura ventilata	40-230 °C	180 °C
			Gli elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per preparare alimenti surgelati o per cuocere.	
		Grill grande	150-230 °C	220 °C
			Usare per grigliare alimenti come la carne.	
		Grill piccolo	150-200 °C	180 °C
			Il grill piccolo emette calore. Usare questa modalità per i cibi che richiedono meno calore, come ad esempio il pesce o le baguette farcite.	
		Microonde	100-800 W	800 W
			L'energia a microonde consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.	
		Cottura ventilata Combi	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
			Gli elementi riscaldanti generano calore e la ventola lo distribuisce all'interno del forno; il calore generato è ulteriormente rafforzato dall'energia a microonde.	
		Grill Combi	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			Gli elementi riscaldanti generano calore, ulteriormente rafforzato dall'energia a microonde.	

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 30 2/27/2015 4:31:05 PM

Funzione			Intervallo temperatura	Temperatura predefinita
Modalità Auto		Verdura	I cuochi meno esperti possono scegliere tra le 10 ricette disponibili in modalità cottura automatica.	
	AUTO	Auto	I cuochi meno esperti possono scegliere tra le 10 ricette disponibili in modalità cottura automatica.	
		Scongelamento	Il forno offre 5 programmi di scongelamento.	
Funzioni speciali		Mantieni caldo	60-100 ℃	70 ℃
			Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.	
		Pulizia a vapore	-	-
			Questo metodo di pulizia è utile per pulire sporco leggero utilizzando il vapore.	

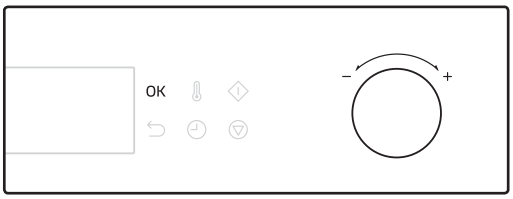
Modalità Manuale

Punto 1. Selezionare la modalità



Ruotare il selettore fino a selezionare la modalità manuale, ad esempio **Cottura ventilata**. La temperatura predefinita (o il livello di potenza) lampeggia.

Punto 2. Impostare la temperatura o il livello di potenza.



Ruotare il selettore dei valori per impostare la temperatura predefinita (o il livello di potenza). Al termine premere **OK** per passare alla fase successiva.

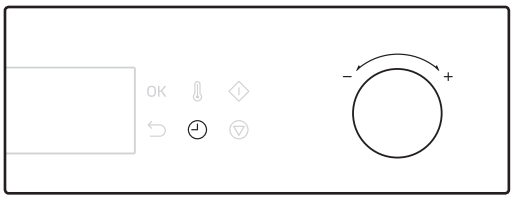
NOTA

Se il livello di potenza o la temperatura non viene indicata entro 5 secondi, il forno passa alla fase successiva. (Tempo di cottura o standby)

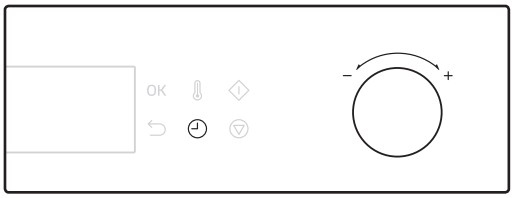
NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 31 2/27/2015 4:31:06 PM

Funzionamento

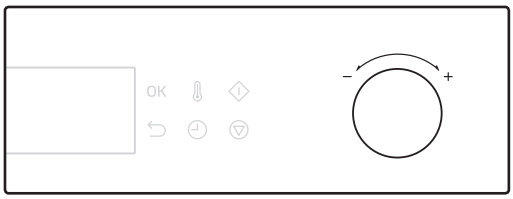
Punto 3. Impostare il tempo di cottura



Premere **Tempo di cottura** per passare all'impostazione del tempo. (Solo modalità Cottura ventilata, Grill)
Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di cottura.

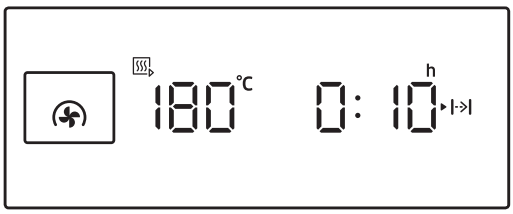


In alternativa è possibile ritardare a piacere il tempo di fine cottura.
Premere ◴ per modificare il tempo di cottura.
Quindi utilizzare il selettore dei valori per impostare il termine della cottura.
Vedere **Fine programmata** a pagina **33** per ulteriori informazioni.



Al termine, premere ◇.

Punto 4. Preriscaldamento (solo modalità Cottura ventilata, Grill)



Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata. Al termine il forno emette un segnale acustico e l'indicatore scompare.

NOTA

Per cambiare la temperatura o il tempo durante la cottura, premere i tasti correlati, quindi ruotare il selettore dei valori per eseguire la regolazione.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 32 2/27/2015 4:31:07 PM

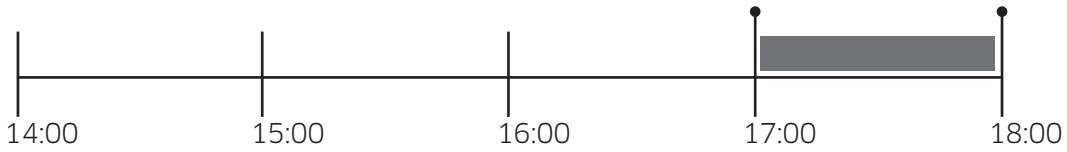
Fine programmata

La funzione Fine programmata è stata progettata per rendere la cottura più conveniente. Caso reale: Supponiamo che selezioniate una ricetta di un'ora alle 14:00 e desideriate che il forno termini la cottura alle 17:00. Per impostare il tempo di fine cottura, modificare l'orario della Fine programmata alle ore 17:00. Il forno inizierà la cottura alle 16:00 e terminerà alle 17:00 come impostato.

Caso 1

Orario corrente: 14:00	Impostare il tempo di cottura: 1 ora	Impostare l'orario di fine cottura: 18:00

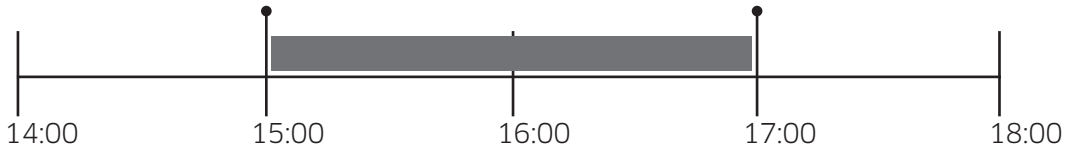
Il forno inizierà la cottura alle 17:00 e terminerà alle 18:00 automaticamente, come impostato.



Caso 2

Orario corrente: 14:00	Impostare il tempo di cottura: 2 ore	Impostare l'orario di fine cottura: 17:00

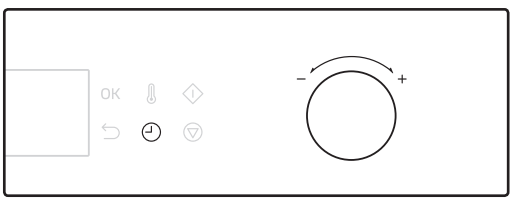
Il forno inizierà la cottura alle 15:00 e terminerà alle 17:00 automaticamente, come impostato.



⚠ ATTENZIONE

Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.

Per cambiare il tempo di cottura durante la cottura



1. Premere ⏲. L'elemento ora lampeggia.
2. Utilizzare il selettore per impostare il tempo di cottura.

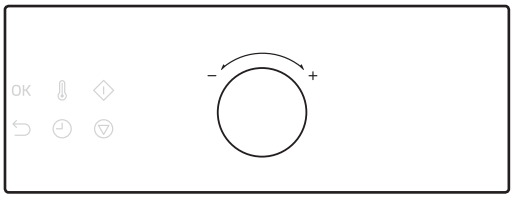
NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 33 2/27/2015 4:31:07 PM

Funzionamento

3. Premere **OK** per confermare le modifiche.

Per cambiare la temperatura o il livello di potenza durante la cottura

1. Premere (o W/kg). L'elemento temperatura (o il livello di potenza) lampeggia.



2. Ruotare il selettore dei valori per impostare la temperatura o il livello di potenza.

3. Premere **OK** per confermare le modifiche.

Per interrompere la funzione

Premere ⓥ una volta per interrompere la funzione, due volte per annullare la modalità impostata.

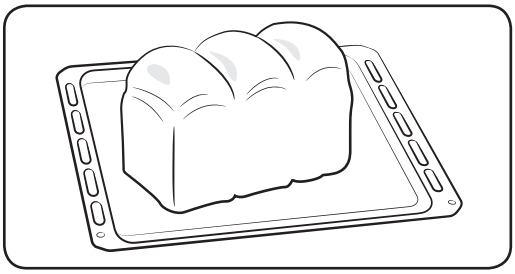
In alternativa, ruotare il selettore della modalità su "O".

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 34 2/27/2015 4:31:08 PM

Cottura ventilata

Gli elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per biscotti, brioches, panini e dolci così come per torte alla frutta, choux e soufflé.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3	>	Fase 4
Cottura ventilata		Temperatura		Tempo di cottura		Preriscaldamento

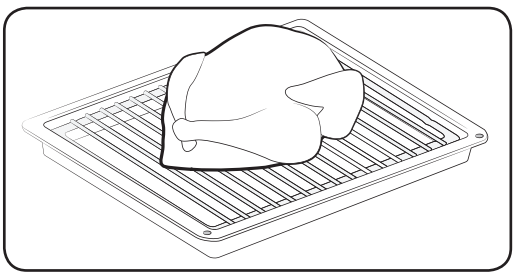


1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi sull'accessorio consigliato; chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-4 nel Modalità Manuale a pagina 31.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Cottura ventilata Combi

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'azione dell'aria calda, una sinergia che consente di ridurre il tempo di cottura e di ottenere cibi dalla superficie dorata e croccante. Usare questa modalità per cuocere ogni tipo di carne e pollame, oltre a casseruole e gratin, torte morbide e di frutta, torte ripiene e crostate, verdure arrosto, dolci e pane.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3	>	Fase 4
Cottura ventilata Combi		Temperatura e livello di potenza		Tempo di cottura		Preriscaldamento



1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo da riporre sulla griglia; chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-4 nel Modalità Manuale a pagina 31.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

⚠ ATTENZIONE

Usare solo stoviglie e tegami per la cottura a microonde, in vetro, ceramica o porcellana cinese senza finiture in metallo.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 35 2/27/2015 4:31:09 PM

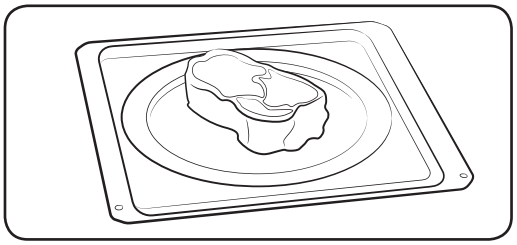
Funzionamento

Microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

- Usare solo recipienti per microonde.

Fase 1 **Microonde** > Fase 2 **Livello di potenza** > Fase 3 **Tempo di cottura** > Fase 4 -



1. Collocare il cibo in recipienti per microonde, quindi sull'accessorio consigliato e chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-3 nel **Modalità Manuale** a pagina **31**.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Avviamento semplice

Per riscaldare i cibi per breve tempo alla massima potenza (800 W) selezionare **Microonde** e premere .

Livello di potenza

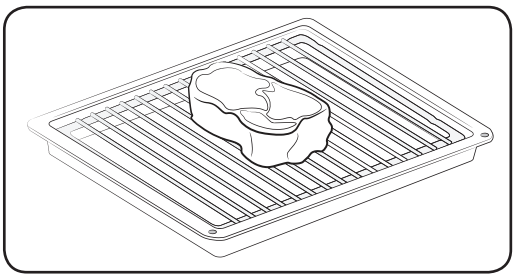
Livello	Percentuale (%)	Potenza uscita (W)	Descrizione
ALTO	100	800	Usare per riscaldare liquidi.
ALTO BASSO	83	700	Usare per riscaldare e cucinare.
MEDIO ALTO	67	600	
MEDIO	50	450	Usare per cuocere carne e scaldare verdure.
MEDIO BASSO	33	300	
SCONGELAMENTO	20	180	Usare per scongelare prima di cuocere.
BASSO	11	100	Usare per scongelare le verdure.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 36 2/27/2015 4:31:09 PM

Grill grande

Gli elementi riscaldanti generano calore. Verificare che siano in posizione orizzontale.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3	>	Fase 4
Grill		Temperatura		Tempo di cottura		-

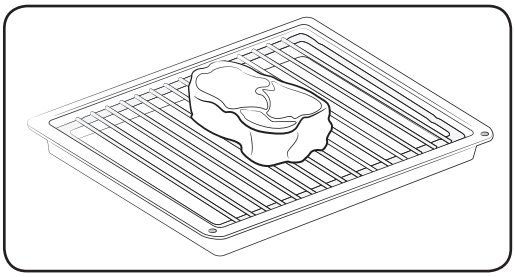


1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi sull'accessorio consigliato; chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1 e 3 nel Modalità Manuale a pagina 31.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Grill piccolo

Gli elementi riscaldanti generano calore. Verificare che siano in posizione orizzontale.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3	>	Fase 4
Grill		Temperatura		Tempo di cottura		-



1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi sull'accessorio consigliato; chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1 e 3 nel Modalità Manuale a pagina 31.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

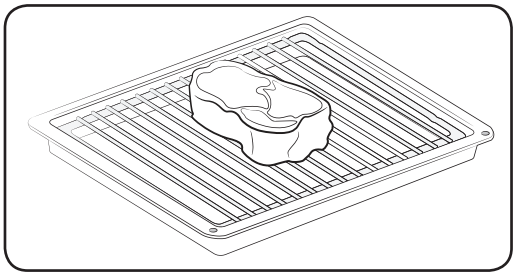
NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 37 2/27/2015 4:31:09 PM

Funzionamento

Grill Combi

Gli elementi riscaldanti generano calore, ulteriormente rafforzato dall'energia a microonde. Usare solo recipienti per cottura a microonde in vetro e ceramica.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3	>	Fase 4
Grill Combi		Livello di potenza		Tempo di cottura		-



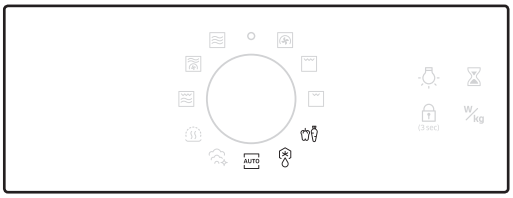
1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi sull'accessorio consigliato; chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-3 nel Modalità Manuale a pagina 31.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 38 2/27/2015 4:31:09 PM

Modalità Auto

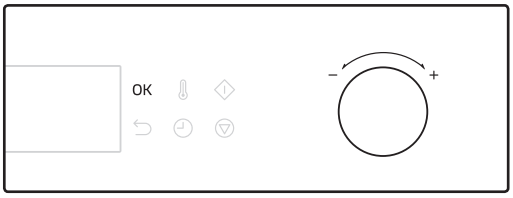
Il forno è dotato di 3 diverse modalità automatiche: **Verdura**, **Cottura automatica** e **Scongelamento**. Selezionare la modalità desiderata.

Punto 1. Selezionare la modalità



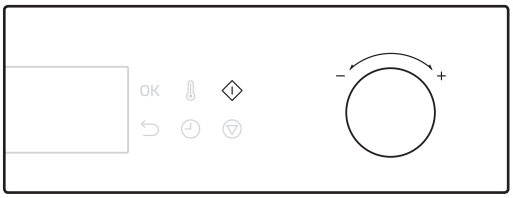
Ruotare il selettore di modalità per selezionare una modalità automatica. (**Verdura**, **Cottura automatica** e **Scongelamento**)
Il numero del programma predefinito lampeggia.

Punto 2. Selezionare un programma



Ruotare il selettore dei valori per selezionare un programma, quindi premere **OK**. Il peso preimpostato per il programma selezionato lampeggia.

Punto 3. Impostare il peso



Ruotare il selettore per impostare il peso. Al termine premere ⏀.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.

NOTA

Il tempo di cottura è preimpostato in base alla modalità automatica e non può essere modificato.

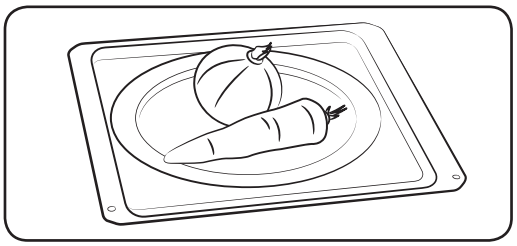
NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 39 2/27/2015 4:31:10 PM

Funzionamento

Verdura

I cuochi meno esperti possono scegliere tra le 10 ricette disponibili in modalità cottura automatica.
Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda per ogni 250 g di alimento, salvo diversa indicazione. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Incoperchiare e lasciare riposare per 3 minuti.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3
Verdura		Da 1 a 10		Peso



1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi sull'accessorio consigliato; chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-3 nel Modalità Auto a pagina 39.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

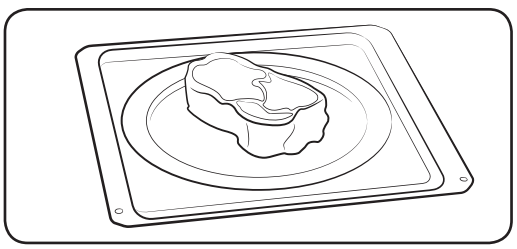
NOTA

Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Cottura automatica

I cuochi meno esperti possono scegliere tra le 10 ricette disponibili in modalità cottura automatica. Usufruire di questa utile funzione per risparmiare tempo o ridurre la curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati in base alla ricetta selezionata.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3
Auto		Da 1 a 10		Peso



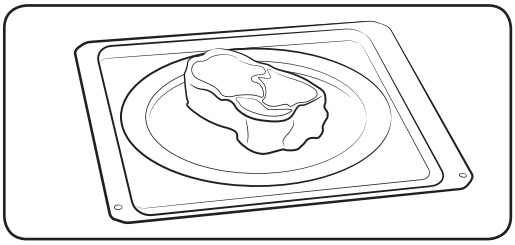
1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi sull'accessorio consigliato; chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-3 nel Modalità Auto a pagina 39.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 40 2/27/2015 4:31:11 PM

Scongelamento

Il forno offre 5 programmi di scongelamento. Il tempo e il livello di potenza sono regolati automaticamente in base al programma selezionato.

Fase 1	>	Fase 2	>	Fase 3
Scongelamento		Da 1 a 5		peso



1. Collocare il cibo in un recipiente idoneo quindi sull'accessorio consigliato; chiudere lo sportello.
2. Seguire le fasi 1-3 nel Modalità Auto a pagina 39.
3. Al termine della cottura lampeggia la cifra "0:00". Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

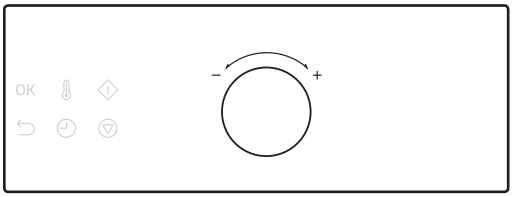
Funzioni speciali

Mantieni caldo

Con questa funzione operano soltanto gli elementi riscaldanti e la ventilazione e il programma si attiva e disattiva a intermittenza in modo da tenere al caldo le pietanze.

Al termine della cottura,

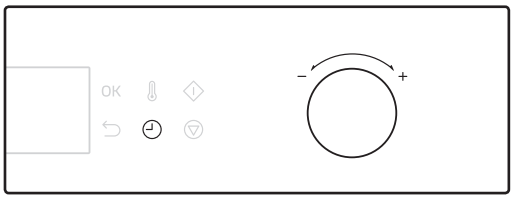
1. Ruotare il selettore della modalità per impostare Mantieni caldo.



2. Ruotare il selettore per impostare la temperatura.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 41 2/27/2015 4:31:11 PM

Funzionamento



3. Premere ◴ per impostare il tempo di cottura, quindi ruotare il selettore per impostare il tempo, se necessario.

4. Premere ⏀. Il forno inizia a scaldarsi.

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i cibi dal forno.
- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
- Non usare questa funzione per oltre 1 ora. In caso contrario, ciò potrebbe influenzare la qualità del cibo.
- Per mantenere il cibo croccante, non coprirlo durante l'uso della funzione Mantieni caldo.

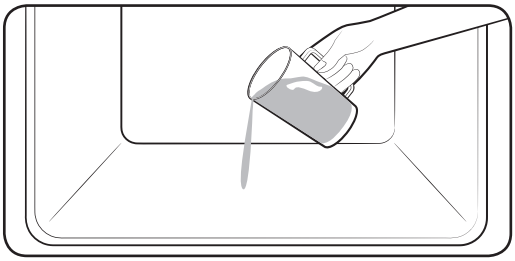
Guida alla funzione Mantieni caldo

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Piatti	80	30	Per tenere in caldo carne, pollo, gratin, pizza, patate e piatti preconfezionati.
Bevande	80	30	Per mantenere in caldo acqua, latte e caffè.
Pane e dolci di pasta frolla	60	30	Per mantenere in caldo pane, toast, panini, muffin e torte.
Piatti/ Ceramica	70	30	Per preriscaldare piatti e stoviglie in ceramica. Disporre i piatti sulla piastra girevole. Non sovraccaricare. (carico max: 7 kg)

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 42 2/27/2015 4:31:11 PM

Pulizia a vapore

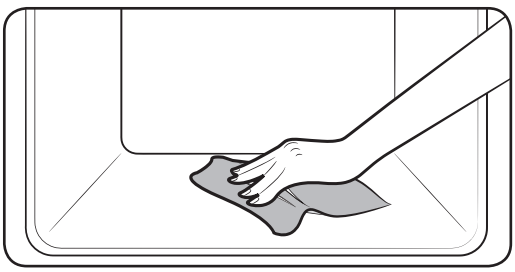
Questo metodo di pulizia è utile per pulire sporco leggero utilizzando il vapore.



1. Versare 100 ml d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.

2. Ruotare il selettore per impostare la modalità **Pulizia a vapore**.

3. Premere ⏀. Il forno avvia la funzione di pulizia.



4. Usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

⚠ AVVERTENZA

- Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta nel forno è bollente e può provocare gravi ustioni

NOTA

- Usare questa funzione solo con il forno a temperatura ambiente.
- NON utilizzare acqua distillata.
- Per la pulizia del forno a microonde NON utilizzare apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.
- Fintanto che il forno è internamente bollente, la funzione di pulizia automatica non viene attivata, Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 43 2/27/2015 4:31:12 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Cottura automatica

Guida alla preparazione delle verdure

Alimento		Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
U1	Fiori di broccoli	0,2-0,3 0,3-0,4	Teglia in ceramica	1
		Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.		
U2	Fiori di cavolfiore	0,2-0,3 0,3-0,4	Teglia in ceramica	1
		Sciacquare e mondare i broccoli e tagliarli in fiori. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Per 0,2-0,3 kg aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua; per 0,3-0,4 kg aggiungerne 45-60 ml (3-4 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.		
U3	Carote a rondelle	0,2-0,3 0,4-0,5	Teglia in ceramica	1
		Sciacquare e mondare le carote e tagliarle a rondelle. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Per 0,2-0,3 kg aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua; per 0,4-0,5 kg aggiungerne 45-60 ml (3-4 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.		
U4	Patate in camicia	0,3-0,4 0,7-0,8	Teglia in ceramica	1
		Lavare e mondare le patate. Spennellarle con olio di oliva forandone la pelle con un coltello. Collocarle nella teglia in ceramica. Dopo la cottura, lasciare riposare 3-5 minuti.		
U5	Patate pelate	0,4-0,5 0,7-0,8	Teglia in ceramica	1
		Lavare e pelare le patate, tagliarle a metà e collocarle in un recipiente di vetro per forno con coperchio. Aggiungere 15-30 ml d'acqua (1-2 cucchiai). Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3-5 minuti.		

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 44 2/27/2015 4:31:12 PM

Alimento		Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
U6	Zucchine	0,2-0,3 0,3-0,4	Teglia in ceramica	1
		Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere incoperchiato. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.		
U7	Melanzane a fette	0,1-0,2 0,3-0,4	Teglia in ceramica	1
		Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 15 ml (1 cucchiaio) di succo di limone. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.		
U8	Cipolle a fette	0,2-0,3 0,4-0,5	Teglia in ceramica	1
		Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.		
U9	Verdure miste	0,2-0,3 0,4-0,5	Teglia in ceramica	1
		Lavare e mondare le verdure. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Per 0,2-0,3 kg aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua; per 0,4-0,5 kg aggiungerne 30 ml (2 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.		
U10	Riso bianco	0,2-0,3	Teglia in ceramica	1
		Utilizzare un recipiente largo in Pyrex con coperchio. (Da notare che il riso raddoppia in volume durante la cottura.) Cuocere incoperchiato. Dopo la cottura, mescolare prima del tempo di riposo. Aggiungere sale o aromi e burro. Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.		

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 45 2/27/2015 4:31:12 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Guida alla cottura automatica

Alimento		Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
A1	Piatti preconfezionati	0,3-0,35 0,4-0,45	Teglia in ceramica	1
		Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Dopo la cottura lasciare riposare per 3 minuti.		
A2	Pizza surgelata	0,3-0,35 0,4-0,45	Inserto grill + Teglia in ceramica	2
		Infornare la pizza surgelata.		
A3	Lasagne surgelate	0,4-0,45 0,6-0,65	Inserto grill + Teglia in ceramica	2
		Collocare le lasagne surgelate in un recipiente in Pyrex o su un piatto in ceramica. Dopo il riscaldamento lasciare riposare per 2-3 minuti.		
A4	Pollo intero	1,1-1,15 1,2-1,25	Inserto grill + Teglia in ceramica	2
		Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Collocare la pizza surgelata al centro della griglia nel vassoio in ceramica. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere Avvia per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.		
A5	Pezzi di pollo	0,6-0,7 0,9-1,0	Inserto grill + Teglia in ceramica	4
		Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso sulla griglia della teglia in ceramica. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Al termine della cottura lasciare riposare per 2-3 minuti.		
A6	Agnello arrosto	0,8-0,9 1,1-1,2	Inserto grill + Teglia in ceramica	3
		Collocare il maiale arrosto marinato sulla griglia nella teglia in ceramica. Quando il forno emette un segnale acustico, girare e riavviare la cottura.		

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 46 2/27/2015 4:31:12 PM

Alimento		Dimensione portata (kg)	Accessorio	Livello
A7	Patatine al forno surgelate	0,3-0,4 0,45-0,5	Teglia da forno	3
		Distribuire le patatine surgelate sulla teglia metallica.		
A8	Mezze patate al forno	0,4-0,5 0,6-0,7	Inserto grill + Teglia in ceramica	4
		Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill. Al termine della cottura lasciare riposare per 2-3 minuti.		
A9	Apple pie	1,2-1,4	Teglia da forno	2
		Preparare la torta di mele in una teglia tonda metallica. Collocare sulla teglia da forno. Il peso include le mele e tutti gli altri ingredienti.		
A10	Plumcake olandese	0,7-0,8	Teglia da forno	3
		Versare l'impasto fresco in uno stampo metallico rettangolare (lungo 25 cm). Orientare lo stampo nel senso della lunghezza sulla teglia di cottura.		

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 47 2/27/2015 4:31:13 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Guida allo scongelamento

Alimento		Dimensione portata (g)	Accessorio	Livello
d1	Carne	0,2-1,5	Teglia in ceramica	1
		Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.		
d2	Pollame	0,2-1,5	Teglia in ceramica	1
		Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni.		
d3	Pesce	0,2-1,5	Teglia in ceramica	1
		Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.		
d4	Pane/dolci	0,1-0,8	Teglia in ceramica	1
		Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce sulla teglia in ceramica e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate e pastafrolla, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti di cioccolato.		
d5	Frutta	0,1-0,6	Teglia in ceramica	1
		Distribuire in modo uniforme la frutta surgelata sulla teglia in ceramica. Questo programma è adatto per lamponi, bacche e frutti tropicali.		

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 48 2/27/2015 4:31:13 PM

Cottura manuale

Guida alla cottura a microonde

- Quando si utilizza la modalità Microonde, non utilizzare recipienti in metallo. Appoggiare sempre i recipienti degli alimenti sulla piastra girevole.
- Si consiglia di coprire gli alimenti per ottenere risultati ottimali.
- Al termine della cottura lasciare riposare il cibo nel proprio vapore.

Verdure surgelate

- Usare un recipiente in Pyrex con coperchio.
- Mescolare le verdure due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.
- Aggiungere il condimento dopo la cottura.

Alimento	Dimensione portata (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Spinaci	150	600	5-6	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.			
Piselli	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Fagiolini	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.			
Verdure miste (Carote/piselli/mais)	300	600	7-8	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			
Verdure miste (Alla cinese)	300	600	7½-8½	2-3
	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.			

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 49 2/27/2015 4:31:13 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Verdure crude

- Usare un recipiente in Pyrex con coperchio.
- Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda per ogni 250 g di cibo.
- Mescolare una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura.
- Aggiungere il condimento dopo la cottura.
- Per una cottura più rapida si consiglia di tagliare in pezzi piccoli e uniformi.
- Cuocere tutte le verdure fresche utilizzando la piena potenza del microonde (900 W).

Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi al centro.		
Cavoletti di Bruxelles	250 500	5-6 7-8	3
	Aggiungere 60-75 ml (4-5 cucchiai) di acqua fredda.		
Carote	250	5-6	3
	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.		
Cavolfiore	250 500	5-6 7-8	3
	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.		
Zucchine	250	3-4	3
	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.		
Melanzane	250	3-4	3
	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.		
Porri	250	3-4	3
	Tagliare i porri a fette spesse.		
Funghi	125 250	1-2 2-3	3
	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.		
Cipolle	250	4-5	3
	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.		

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 50 2/27/2015 4:31:13 PM

Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Peperoni	250	4-5	3
	Tagliare i peperoni in falde.		
Patate	250 500	4-5 7-8	3
	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.		
Cavolo rapa	250	5-6	3
	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.		

Riso e pasta

Mescolare saltuariamente durante e dopo la cottura.

Cuocere senza coperchio e incoperchiare durante il riposo. Quindi, drenare completamente l'acqua.

- Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio poiché durante la cottura il riso raddoppia in volume.
- Pasta: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex.

Alimento	Dimensione portata (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250	800	17-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		18-20		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250	800	20-22	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
	375		22-24		Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250	800	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Misto cereali (riso + cereali)	250	800	18-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	800	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 51 2/27/2015 4:31:13 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Riscaldamento

- Non riscaldare alimenti di grandi dimensioni, come tranci di carne per arrosto, poiché è facile che diventino troppo cotti.
- E' più sicuro riscaldare gli alimenti utilizzando bassi livelli di potenza.
- Mescolare bene o girare gli alimenti durante e dopo la cottura.
- Prestare attenzione ai liquidi e agli alimenti per bambini. Mescolare bene prima, durante e dopo la cottura con un cucchiaio di plastica o una bacchetta di vetro per evitare scottature o che la bollitura faccia fuoriuscire l'alimento. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Prevedere un tempo di riscaldamento superiore rispetto a quello utilizzato per altri alimenti.
- Il tempo di riposo consigliato al termine del riscaldamento è di 2-4 minuti Per informazioni vedere la tabella sottostante.

Liquidi e alimenti

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)
Bevande	250 ml (1 tazza) 500 ml (2 tazze)	800 W	1½-2 2-3	1-2
	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Collocare la tazza al centro della teglia in ceramica. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.			
Zuppa (congelata)	250 g	800 W	3-4	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.			
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3
	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.			

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 52 2/27/2015 4:31:13 PM

Alimenti per bambini e latte

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo di cottura (sec.)	Tempo di riposo (min.)
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30-40	2-3
	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20-30	2-3
	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.			
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300 W	30-40 50-60	2-3
	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della teglia in ceramica. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.			

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 53 2/27/2015 4:31:13 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Scongelamento

Collocare l'alimento surgelato in un recipiente senza coperchio idoneo all'uso nel microonde. Girare l'alimento durante lo scongelamento, e drenare i liquidi ed eliminare le rigaglie dopo lo scongelamento. Per uno scongelamento più rapido, tagliare l'alimento in pezzi piccoli e avvolgerli in fogli di alluminio prima di avviare lo scongelamento. Quando la superficie esterna dell'alimento surgelato inizia ad ammorbidirsi, interrompere lo scongelamento e lasciare riposare come indicato nella tabella sottostante.
Non cambiare il livello di potenza predefinito (180 W) per lo scongelamento.

Alimento		Dimensione portata (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)
Carne	Carne macinata	250 500	6-7 8-12	15-30
	Braciole di maiale	250	7-8	
	Collocare gli alimenti sul piatto in ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Pollame	Pollo in pezzi	500 (2 pezzi)	12-14	15-60
	Pollo intero	1200	28-32	
	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Pesce	Filetti di pesce	200	6-7	10-25
	Pesce intero	400	11-13	
	Collocare il pesce surgelato al centro del piatto in ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.			
Frutta	Frutti di bosco	300	6-7	5-10
	Disporre la frutta su un piatto di vetro rotondo (con un diametro piuttosto grande).			
Pane	Panini (ca. 50 gr cad)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Disporre i panini in cerchio oppure affiancati su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.			

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 54 2/27/2015 4:31:14 PM

Guida alla grigliatura

Gli elementi riscaldanti del grill sono collocati sotto il cielo della camera di cottura. Si attivano solo quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota.
Per grigliare il cibo, collocarlo sulla griglia superiore salvo diversamente indicato.
Preriscaldare il grill per 2-3 minuti in modalità Grill e, salvo diversamente indicato, grigliare gli alimenti sulla griglia superiore. Al termine della cottura, estrarre le pietanze usando guanti da forno.

Materiali per la cottura

Grill: Usare recipienti ignifughi, che possono includere parti metalliche. Non utilizzare mai recipienti in plastica.

Microonde + Grill: Non utilizzare recipienti in metallo o plastica.

Tipo alimento

Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Grigliatura

Alimento	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Kebab	Inserto grill + Teglia in ceramica	5	8-10	6-8
Braciole di maiale	Inserto grill + Teglia in ceramica	5	7-9	5-7
Salsicce	Inserto grill + Teglia in ceramica	5	6-8	6-8
Pollo in pezzi	Inserto grill + Teglia in ceramica	5	20-25	15-20
Tranci di salmone	Inserto grill + Teglia in ceramica	5	8-12	6-10
Verdura a fette	Inserto grill + Teglia in ceramica	5	15-20	-
Toast	Inserto grill + Teglia in ceramica	5	2-3	1-2
Toast al formaggio	Inserto grill + Teglia in ceramica	5	3-5	-

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 55 2/27/2015 4:31:14 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Microonde + Grill

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Patate al forno	600	180-200	Inserto grill + Teglia in ceramica	4	10-15	-
Pomodori grigliati	300	160-180	Inserto grill + Teglia in ceramica	4	05-10	-
Gratin di verdure	450	180-200	Inserto grill + Teglia in ceramica	4	10-20	-
Pesce arrosto	300	180-200	Inserto grill + Teglia in ceramica	4	04-08	04-06
Pollo in pezzi	300	180-200	Inserto grill + Teglia in ceramica	4	10-15	10-15

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 56 2/27/2015 4:31:14 PM

Guida alla cottura ventilata

Cottura ventilata

In modalità Cottura ventilata, l'elemento riscaldante e la ventola laterale agiscono insieme per far circolare il calore all'interno della camera di cottura. Usare questa modalità per biscotti, brioches, panini e dolci così come per torte alla frutta, choux e soufflé. Possono essere utilizzate tutti i recipienti e le stoviglie utilizzati normalmente in un forno tradizionale, come teglie e tortiere in metallo.

Microonde + cottura ventilata

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'azione dell'aria calda, una sinergia che consente di ridurre il tempo di cottura e di ottenere cibi dalla superficie dorata e croccante. Il forno offre 5 diverse modalità combinate. Usare questa modalità per cuocere ogni tipo di carne e pollame, oltre a casseruole e gratin, torte morbide e di frutta, torte ripiene e crostate, verdure arrosto, dolci e pane. Usare solo stoviglie e tegami per la cottura a microonde, in vetro, ceramica o porcellana cinese senza finiture in metallo.

Cottura ventilata

Alimento	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (min.)
Stampo quadrato per torta alle nocciole	160-170	Inserto grill + Teglia in ceramica	2	60-70
Stampo ad anello o a cupola per torta al limone	150-160	Inserto grill + Teglia in ceramica	2	50-60
Pan di spagna	150-160	Inserto grill + Teglia in ceramica	2	25-35
Base per flan alla frutta	150-170	Inserto grill + Teglia in ceramica	2	25-35
Torta bassa farcita alla frutta (pasta lievitata)	150-170	Teglia da forno	3	30-40
Croissant	170-180	Teglia da forno	2	10-15
Panini	180-190	Teglia da forno	2	10-15
Biscotti	160-180	Teglia da forno	3	10-20
Patatine al forno	200-220	Teglia da forno	3	15-20

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 57 2/27/2015 4:31:14 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Microonde + cottura ventilata

Alimento	Livello di potenza (W)	Temp. (°C)	Accessorio	Livello	Tempo di cottura (1° lato) (min.)	Tempo di cottura (2° lato) (min.)
Pollo intero 1,2 kg	450	180-200	Inserto grill + Teglia in ceramica	3	25-30	15-25
Roast beef/ Arrosto di agnello (cottura media)	300	180-200	Inserto grill + Teglia in ceramica	3	15-20	15-20
Lasagne/Gratin di pasta surgelati	450	180-200	Inserto grill + Teglia in ceramica	3	20-25	-
Gratin di patate	450	180-200	Inserto grill + Teglia in ceramica	3	10-15	-
Flan di frutta	100	160-180	Teglia in ceramica	3	40-50	-

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 58 2/27/2015 4:31:14 PM

Guida alla cottura a vapore

Alimento	Dimensione portata (g)	Livello di potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Accessorio
Carciofi	300 (1-2 pezzi)	800	5-6	Recipiente + teglia a inserto + coperchio
	Lavare e mondare i carciofi. Collocare la teglia nel recipiente Disporre i carciofi sulla teglia. Aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Verdure crude	300	800	4-5	Recipiente + teglia a inserto + coperchio
	Pesare le verdure (per es. broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocare la teglia nel recipiente. Distribuire le verdure sulla teglia. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Verdure surgelate	300	600	8-9	Recipiente + teglia a inserto + coperchio
	Collocare le verdure surgelate nel recipiente per cottura a vapore. Collocare la teglia nel recipiente Aggiungere 1 cucchiaio d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Riso	250	800	15-18	Recipiente + coperchio
	Versare il riso nel recipiente. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale. Lasciare riposare per 5-10 minuti.			
Patate in camicia	500	800	7-8	Recipiente + coperchio
	Pesare e mondare le patate e collocarle nel recipiente. Aggiungere 3 cucchiai d'acqua. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 59 2/27/2015 4:31:14 PM

Cucinare non è mai stato così facile

Alimento	Dimensione portata (g)	Livello di potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Accessorio
Stufato (congelato)	400	600	5½-6½	Recipiente + coperchio
	Collocare lo stufato nel recipiente. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Zuppa (congelata)	400	800	3-4	Recipiente + coperchio
	Versare nel recipiente per cottura a vapore. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Zuppa surgelata	400	800	8-10	Recipiente + coperchio
	Collocare la zuppa surgelata nel recipiente per cottura a vapore. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150	600	1½-2½	Recipiente + coperchio
	Inumidire la parte superiore degli gnocchi con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nel recipiente per cottura a vapore. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Composta di frutta	250	800	3-4	Recipiente + coperchio
	Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarla nel recipiente per cottura a vapore. Aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua e 1-2 di zucchero. Incoperchiare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 60 2/27/2015 4:31:15 PM

Facile e veloce

Fondere il burro
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con il coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W fino a quando il burro si è sciolto.

Fondere il cioccolato
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Sciogliere il miele cristallizzato
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

Fondere la gelatina
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

Cuocere la glassa (per torte e dolci)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 800 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Cuocere marmellata
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 800 W. Mescolare più volte durante la cottura. Versare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

Cuocere il budino
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6 minuti e ½ - 7 minuti e ½ a 800 W. Mescolare più volte durante la cottura.

Tostare mandorle affettate
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Mescolare varie volte durante la rosolatura da 3 minuti e ½ a 4 minuti e ½ a 600 W. Lasciare riposare per 2-3 minuti in forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 61 2/27/2015 4:31:15 PM

Risoluzione dei problemi

E' possibile che si verifichi un problema durante l'uso del forno. In questo caso, controllare la tabella seguente e provare a utilizzare i suggerimenti. Se il problema persiste o il codice informativo permane sullo schermo, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Blocco di sicurezza attivo.	Disattivare il Blocco di sicurezza.
L'orario non viene visualizzato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente Avvia per riattivare il forno.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 62 2/27/2015 4:31:15 PM

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
Al forno non arriva corrente elettrica.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 63 2/27/2015 4:31:15 PM

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il forno non si scalda.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
Il riscaldamento è debole o lento.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di riscaldamento non funziona.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 64 2/27/2015 4:31:15 PM

Problema	Causa	Azione
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto "Annulla".
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente Avvia per riavviare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Dallo sportello cola del liquido.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 65 2/27/2015 4:31:15 PM

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Si nota dell'acqua residua nel forno.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 5 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La pressione del tasto +30sec attiva il forno.	Ciò si verifica quando il forno non è in funzione.	Il forno a microonde è progettato per attivarsi alla pressione del tasto +30sec quando l'apparecchio non è in funzione.
Piastra girevole		
Durante la rotazione, la piastra girevole si disallinea o smette di ruotare.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
La piastra girevole oppone resistenza durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sulla piastra è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
La piastra girevole sbatte e produce rumore.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 66 2/27/2015 4:31:15 PM

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Collocare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.
Forno		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori collocare all'interno del forno delle fette di limone.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 67 2/27/2015 4:31:15 PM

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	E' stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Azzerare i controlli del forno o utilizzare un contenitore idoneo a fondo piatto.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 68 2/27/2015 4:31:16 PM

Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Descrizione	Azione
C-20	Il sensore di temperatura è aperto.	Scollegare la spina del cavo di alimentazione del forno e rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona.
	Il sensore di temperatura è in corto.	
C-F0	Se non c'è comunicazione tra la scheda principale e la scheda secondaria MICOM.	
C-F1	Si può verificare solo durante le operazioni di lettura/scrittura della EEPROM.	
C-21	Questo codice appare quando la temperatura del forno è elevata. Se la temperatura si alza oltre il limite consentito durante il funzionamento di ogni modalità. (Sensore antincendio.)	Scollegare l'alimentazione per consentire il raffreddamento dell'apparecchio, quindi riavviare il forno a microonde.
C-F2	Malfunzionamento di un tasto a sfioramento.	Premere **Stop** (⊽) e riprovare.
C-d0		Scollegare l'alimentazione per consentire il raffreddamento dell'apparecchio, quindi pulire il tasto. (Polvere, Acqua) Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 69 2/27/2015 4:31:16 PM

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Alimentazione		230 V ~ 50 Hz
Consumo di energia	Potenza massima	3000 W
	Microonde	1650 W
	Grill	2500 W
	Cottura ventilata	2500 W
Potenza in uscita		100 W / 800 W (IEC - 705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 454,2 x 570 mm
	Integrato	555 x 445 x 548,8 mm
Volume		50 litri
Peso	Netto	38,6 Kg
	Spedizione	45,8 Kg

NQ50J5530_ET_DE68-04355E-00_IT.indd 70 2/27/2015 4:31:16 PM

Promemoria

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04355E-00